

DINING ROOM

Steak & Seafood Grill

Appetizer & Soup

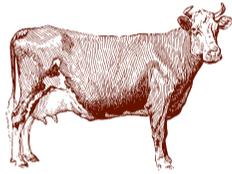
모듬 해산물 (2인)  	180
SEAFOOD ON ICE (FOR TWO) 캐나다산 랍스터, ASC 인증 완도산 전복, 대하, 중합, 섭, 석화, 치미추리 소스, 칵테일 소스, 샬롯 비네그레트 Canadian lobster, ASC Wando abalone, king prawn, clam, premium mussel, oyster, chimichurri sauce, cocktail sauce, shallot vinaigrette	
오븐에 구운 석화 OYSTER ROCKEFELLER (3 pcs / 6 pcs) 	45 / 80
샬롯, 시금치, 그뤼에르 치즈, 크림, 빵가루 Shallot, spinach, Gruyère, cream, bread crumble	
아일랜드산 석화 IRISH OYSTER (3 pcs / 6 pcs)  	42 / 78
샬롯 비네그레트, 샴페인 비네그레트 Shallot vinaigrette, champagne vinaigrette	
새우 칵테일 PRAWN COCKTAIL (3 pcs / 5 pcs) 	28 / 45
잘게 썬 양상추, 레몬, 엔다이브, 칵테일 소스 Iceberg julienne, lemon, endive, cocktail sauce	

크랩 케이크 CRAB CAKE  	28
펜넬, 로켓잎, 칵테일 소스 (꽃게: 국내산) Fennel, rocket, cocktail sauce	
다이닝룸 쇠고기 타르타르  	35
DINING ROOM BEEF TARTAR 허브, 바삭한 쌀칩, 성게알, 감태 (쇠고기: 호주산) Fresh herb, crispy rice chip, sea urchin, premium seaweed	
클래식 시저 샐러드 CLASSIC CAESAR SALAD 	26
코스 상추, 미국산 베이컨, 크로스티니, 파르메산 치즈, 시저 드레싱 Cos lettuce, U.S. bacon, crostini, Parmesan, Caesar dressing	
그릴에 구운 국내산 닭, 구운 새우 또는 훈제연어 추가 시	+7
Add grilled chicken, grilled prawn or smoked salmon	

Soup

캐나다산 랍스터 비스큐와 코냑 	28
CANADIAN LOBSTER BISQUE & XO COGNAC 랍스터 메달리온 Lobster medallion	
다이닝룸 스타일의 돼지고기  	28
DINING ROOM STYLE PORK & RICE SOUP 항정살, 대파, 부추, 콩잎으로 감싼 밥 (돼지고기, 쌀: 국내산) Pork jowl, leek, Korean chive, bean leaf wrapped rice	
버섯 수프 MUSHROOM SOUP 	25
블랙 트러플, 파르메산 치즈 Black truffle, Parmesan	

그릴에 구운 문어 GRILLED OCTOPUS  	30
완두콩, 한국식 고추장 바비큐 소스, 허브 샐러드 Green pea, Korean chili BBQ sauce, herb salad	
참치 타르타르 TUNA TARTAR  	28
원양산 참치, 적양파, 케이퍼, 차이브, 홍고추, 참기름 Tuna, red onion, caper, chive, red chili, sesame oil	



Charcoal Grill

Top Cuts Korean Hanwoo Beef

국내산 1++ 한우 채끝 등심 1++ STRIPLOIN 200g	120
국내산 1++ 한우 안심 1++ TENDERLOIN 180g 	110

U.S. Prime Beef

미국산 프라임 토마호크 (2인) 	250
TOMAHAWK 1.2kg (FOR TWO)	
미국산 프라임 티본 T-BONE 500g	130
미국산 프라임 꽃등심 RIB EYE 300g	100
미국산 프라임 안심 TENDERLOIN 180g	90
미국산 프라임 소갈비 SHORT RIB 150g	90

Australian Rangers Valley Beef Wagyu

호주산 MB5 와규 채끝 등심 MB5 STRIPLOIN 200g 	110
호주산 MB4 와규 안심 MB4 TENDERLOIN 180g	100

Apart from Beef

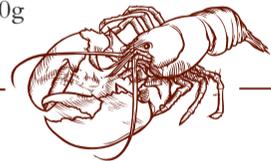
뉴질랜드산 양갈비 NEW ZEALAND LAMB RACK 270g 타임, 마늘 Thyme, garlic	70
레몬, 로즈메리로 마리네이드한 국내산 영계 LEMON, ROSEMARY MARINATED YOUNG CHICKEN 400g	40

Surf and Turf

프리미엄 믹스 그릴 (2인) 	320
PREMIUM MIXED GRILL (FOR TWO) 호주산 MB5 와규 채끝 등심 200g, 국내산 1++ 한우 안심 180g, 뉴질랜드산 양갈비 140g, ASC 인증 완도산 전복 2마리, 캐나다산 랍스터 Australian beef Wagyu MB5 striploin 200g, Korean 1++ Hanwoo beef tenderloin 180g, New Zealand lamb rack 140g, ASC Wando abalone 2 pcs, Whole Canadian lobster	
* '프리미엄 믹스 그릴' 주문 시 2가지 사이드 디쉬와 2가지 소스 선택 Your choice of two side dishes and two sauces	
모든 스테이크에 다양한 해산물 추가 시 Add variety of seafood to your steak	
캐나다산 랍스터 반 마리 HALF CANADIAN LOBSTER 마늘, 허브 버터 Garlic, herb butter	+45
ASC 인증 완도산 전복 ASC WANDO ABALONE (1 pc) 마늘, 허브 버터 Garlic, herb butter	+35
대하 KING PRAWN (2 pcs)	+35

Fish & Seafood

캐나다산 랍스터 WHOLE CANADIAN LOBSTER 700g	90
나무로 감싼 대서양 연어 WOOD WRAPPED ATLANTIC SALMON 180g	65
대구 필레 BLACK COD FILET 160g 미소, 시더 플랭크 Miso, cedar plank	50



Sauce

레드와인 주스 RED WINE JUS 	
(육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기, 칠레산 돼지고기 혼합)	
브랜디로 맛을 낸 그린 페퍼콘 주스 	
GREEN PEPPERCORN & BRANDY JUS (육수: 국내산 한우, 미국산 쇠고기, 칠레산 돼지고기 혼합)	
치폴레 바비큐 소스 CHIPOTLE BBQ SAUCE  	
갈비 소스 KOREAN GALBI SAUCE  	
된장 소스 KOREAN BEAN PASTE SAUCE   	
치미추리 소스 CHIMICHURRI SAUCE  	
베어네이즈 소스 BÉARNAISE  	

Side Dish

캐나다산 랍스터가 들어간 맥 앤 치즈 그라탱 	15
CANADIAN LOBSTER MAC & CHEESE GRATIN	
으깬 감자 MASHED POTATO   	
파슬리 버터 Parsley butter	
크림에 볶은 시금치 CREAMY SPINACH   	
구운 그린 아스파라거스 GRILLED GREEN ASPARAGUS   	
말린 토마토, 잣 Sun dried tomato, pine nut	
구운 채소 ROASTED VEGETABLE    	
마늘, 허브 Garlic, herb	
트러플 감자튀김 TRUFFLE FRENCH FRIES   	
김치 볶음밥 KIMCHI FRIED RICE 	
미국산 베이컨 U.S. bacon (배추: 국내산 / 고춧가루: 국내산 / 쌀: 국내산)	

상기 가격은 1천 원 단위이며, 10% 부가세를 포함합니다. 봉사료는 추가되지 않습니다. Prices are in 1,000 Korean Won and include 10% government tax. No service charge applies.

 채식주의자
VEGETARIAN

 글루텐 무함유
GLUTEN FREE

 견과류 무함유
NUT FREE

 유제품 무함유
DAIRY FREE

 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH